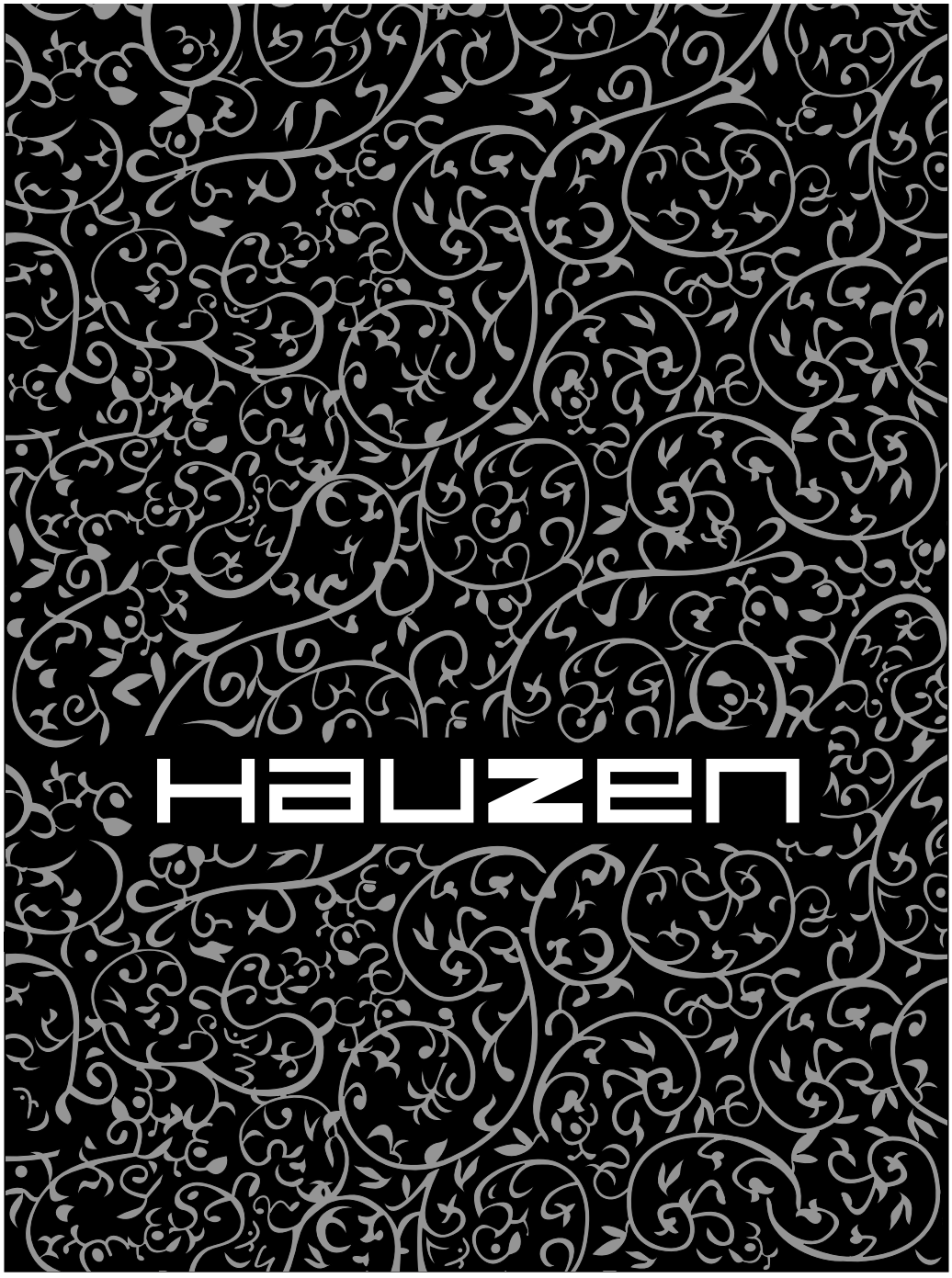


하우젠 김치냉장고

Kimchi Refrigerator

HRM315B
HRM315C
HRM315D

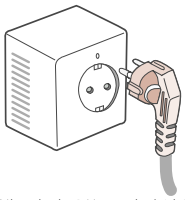
(냉장/냉동/저장/숙성겸용)

■ 제품의 특장점

HAUZEN 이란?

집을 뜻하는 독일어 'HAUS' 와 중심을 뜻하는 'ZENTRUM' 의 합성어로 '생활의 중심' 이란 의미입니다.

AC220V 전용입니다.



- 용량에 맞지 않는 전압사용은 냉장고 고장의 원인이 됩니다.
- AC110V 전원으로 사용하려면 승압용 변압기(용량1KVA이상)를 시중에서 구입하여 김치냉장고 전용으로 쓰세요.

310L최대용량, 다용도 김치냉장고

다용도사용을 위한 업계 최대용량으로, 상실은 필요에 따라 김치/냉장/냉동실로 전환하여 사용 가능합니다.

국내 최초 직간냉혼합냉각방식

서랍(중실, 하실) 김치실은 '직접 냉각방식' 으로 최상의 김치맛을 유지하고 상실 냉동실 (냉장/김치 온도 전환 가능)은 '간접 냉각방식' 으로 성에가 끼지 않아 편리합니다.

아삭아삭 '맛듬저장'

기존김치저장 대비, 발효 준비를 위한 '맛듬 단계' 를 거친 후 '저장 단계' 로 전환되기 때문에 초기 풋내를 없애고 양념이 더 잘 배이게 하여 김치의 '아삭한 맛' 을 더욱 강화 하였습니다. (16P 참조)

HAUZEN 잠금이 김치통

김치의 맛을 유지하기 위해 잠금이 김치통이 탄산가스가 빠져나가지 못하도록 꽉 잡아줍니다. (9P 참조)

슬라이딩 폴더 선반

상실 최상단에 적용된 슬라이딩 폴더 선반으로 김치통 인출이 편리할 뿐 아니라 냉동/냉장실로 사용하기 위해 선반을 갈아 끼울 필요가 없어 편리합니다.

3단 레일 서랍(중실)

중실 서랍 김치실에 레일을 장착하여, 무겁고 꺼내기 어려운 김치용기를 보다 쉽고 안정성 있게 인출할 수 있도록 배려했습니다.

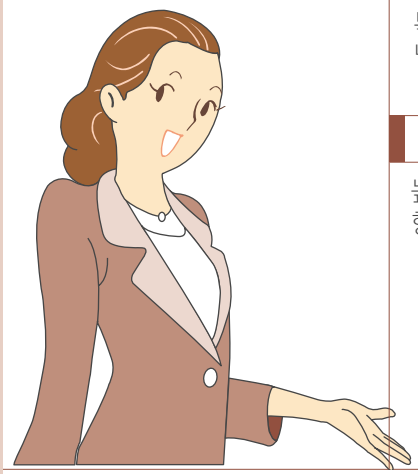
- 하실 김치 서랍실은 레일 대신 롤러를 장착하여 중실에 비해 인출거리가 짧습니다.
- HRM315D** 모델은 중실/하실 모두 롤러를 장착 하였습니다.

Solar Power 탈취기

특대형 Solar Power 탈취기 적용으로 고내에 배기쉬운 김치 특유의 냄새를 흡수하여 보다 깨끗하게 위생적인 보관환경을 만들어 줍니다.

Built-in룩, 양문형 냉장고와 디자인 조화

높이는 양문형 냉장고와 맞추고, 깊이는 씽크대와 맞추었을 뿐 아니라 양문형 냉장고와 디자인 조화를 이룸으로써 주방의 인테리어성을 높여줍니다.



차례

준비편

안전을 위한 주의사항 3
각부분의 이름 5
저장공간 이름/사용방법 6
설치 전 주의사항 7
수평 조절방법 8
김치 저장용기 사용법 9

사용편

사용전 확인사항 10
버튼과 표시부 12
냉장/냉동 기능 사용법 13
저장 기능 간단 사용법 14
김치 저장방법 15
맛듬저장 사용법 16
야채/과일 저장밥법 17
육어류 사용방법 18
쌀 저장방법 19
와인 저장 방법 20
숙성기능 간단사용법 21
숙성기능 사용방법 22
김치 숙성방법 23
김치를 맛있게 숙성시키는 방법 24

기타편

생활의 지혜 25
김치에 대한 일반상식 26
청소 및 손질 방법 27
고장신고 전 확인사항 30
제품규격 32
폐가전제품 처리안내 33

안전을 위해 꼭 지켜주세요

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

경고

안전점검

오래 사용한 김치냉장고의 소비자 안전점검을!

이러한 증상이 있습니까?

- 갑자기 전원이 들어오지 않는다.
- 전원코드, 플러그가 몹시 뜨겁다.
- 전원코드에 깊은 흠집이나 변형이 있고 사용중 타는 냄새가 난다.
- 김치냉장고 바닥에 언제나 물이 고여 있다.
- 찌릿찌릿 전기를 느낀다.
- 그 밖의 이상이나 고장이 있다.

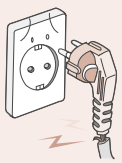
이럴땐 사용 중지

- 안전을 위해 콘센트에 플러그를 뽑아 놓는다.
- 서비스센타로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

■ 전원관련

느슨한 콘센트나 손상된 전원플러그 및 코드는 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

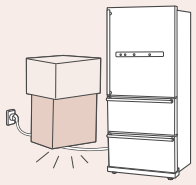


코드 부분을 무리하게 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

전원코드를 구부리거나 무거운 물건으로 눌러 망가뜨리지 않도록 하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



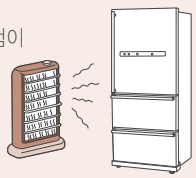
■ 설치할 때

습기, 먼지 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

촛불, 담뱃불 등을 김치냉장고 안에 넣거나 열기구 가까이 설치하지 마세요.

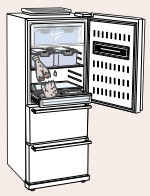
▶ 화재의 위험이



■ 사용중에

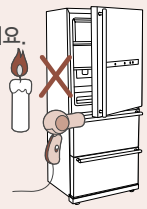
병이나 유리류를 상실(냉동기능)에 넣지 마세요.

▶ 내용물이 얼거나 깨지면 다칠 위험이 있습니다.



김치냉장고 내부 건조를 위해 드라이기를 사용하거나 냄새 제거를 위해 촛불을 넣어두지 마세요.

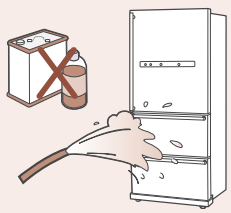
▶ 화재의 위험이



■ 청소할 때

물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등으로 닦지 마세요.
알칼리성, 산성, 공업용세제, 방향제, 초산류등을 사용하여 세척할 경우 플라스틱 및 인쇄부위에 지워짐, 변형, 변색, 파손을 유발시키므로 사용하지 마세요.

▶ 감전, 변색, 화재의 위험이 있습니다.



■ 기 타

임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 폭발, 화재의 위험이 있으며, 수리가 필요할 때는 서비스센터로 연락하십시오.

가연성 스프레이, 불에 잘 타는 물질, 의약품, 학술재료등을 김치냉장고 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.
▶ 본 제품은 식품 저장용으로 의약품, 학술재료의 변질로 인하여 생명에 치명적 위험이 발생할 수 있습니다.

어린이가 제품안에 들어가지 못하도록 하세요.

▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 갇히게 되어 생명에 위험이 있습니다.

220V 본 제품은 220V를 정격전압으로 사용하는 제품입니다.

경고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

주의 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

참고 제품 사용에 대한 이해를 높이고자 해당 용어들을 설명해 드립니다.

전원 플러그를 콘센트에서 분리하라는 표시입니다.

감전 예방을 위한 접지 표시입니다.

용어* 제품을 보다 효율적으로 사용할 수 있는 내용을 알려 드립니다.

분해금지 표시입니다.

p 해당 페이지를 참조하세요.

김치냉장고 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

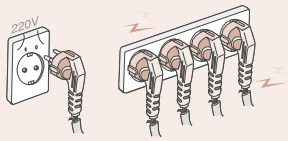
가스가 샐 때는 김치냉장고나 전원플러그를 만지지 마시고 즉시 환기시키세요.

▶ 불꽃을 일으켜 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

▶ 이 김치냉장고는 환경친화성 천연가스(이소부탄, R600a)를 냉매로 사용하고 있으며, 소량이기는 하나 가연성가스이므로 김치냉장고 운반, 설치, 사용중 심한손상으로 가스가 샐 경우 불꽃이 튀면 화재나 화상의 위험이 있습니다.

220V이외의 전원을 사용하거나 한개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



주의

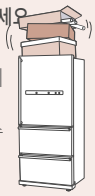
■ 전원관련

천둥, 번개가 칠 때나 오랫동안 사용하지 않을 경우에는 전원플러그를 빼주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

■ 사용중에

김치냉장고 위에 물건을 쌓아두거나 내부식품을 무질서하게 보관하지 마세요.



▶ 문을 열고 닫을 때 떨어지면 다칠 위험이 있습니다.

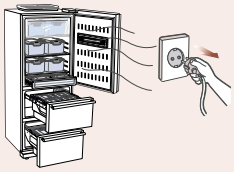
▶ 탈취효율이 저하될 수 있습니다.

선반을 너무 세게 당기지 말아주세요.

▶ 선반을 세게 당길시 김치통이 미끄러져 나와 다칠수 있습니다.

김치냉장고에서 이상한 소리, 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스센터로 문의하세요. (전원 플러그를 빼기 쉬운곳에 설치하세요.)

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



■ 청소할 때

전원플러그의 접촉 부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

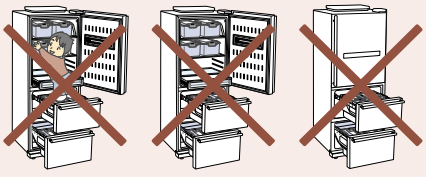
■ 기 타

어린이가 김치냉장고 문에 매달리지 못하게 하세요.

▶ 김치냉장고가 쓰러지거나 문틈에 손이 끼면 다칠 위험이 있습니다.

냉장고 하실 문을 밟고 올라서지 마세요.

▶ 제품 파손 및 부상의 위험이 있습니다.

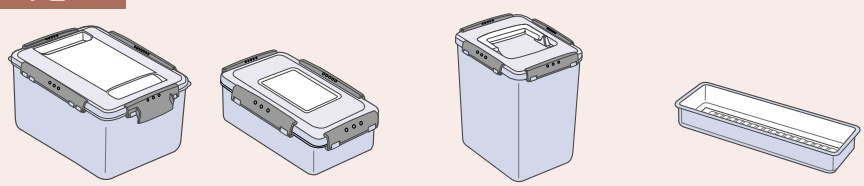


김치냉장고를 버릴때는 김치냉장고 문의 패킹을 떼어 내십시오.

▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 갇히게 되어 위험합니다.

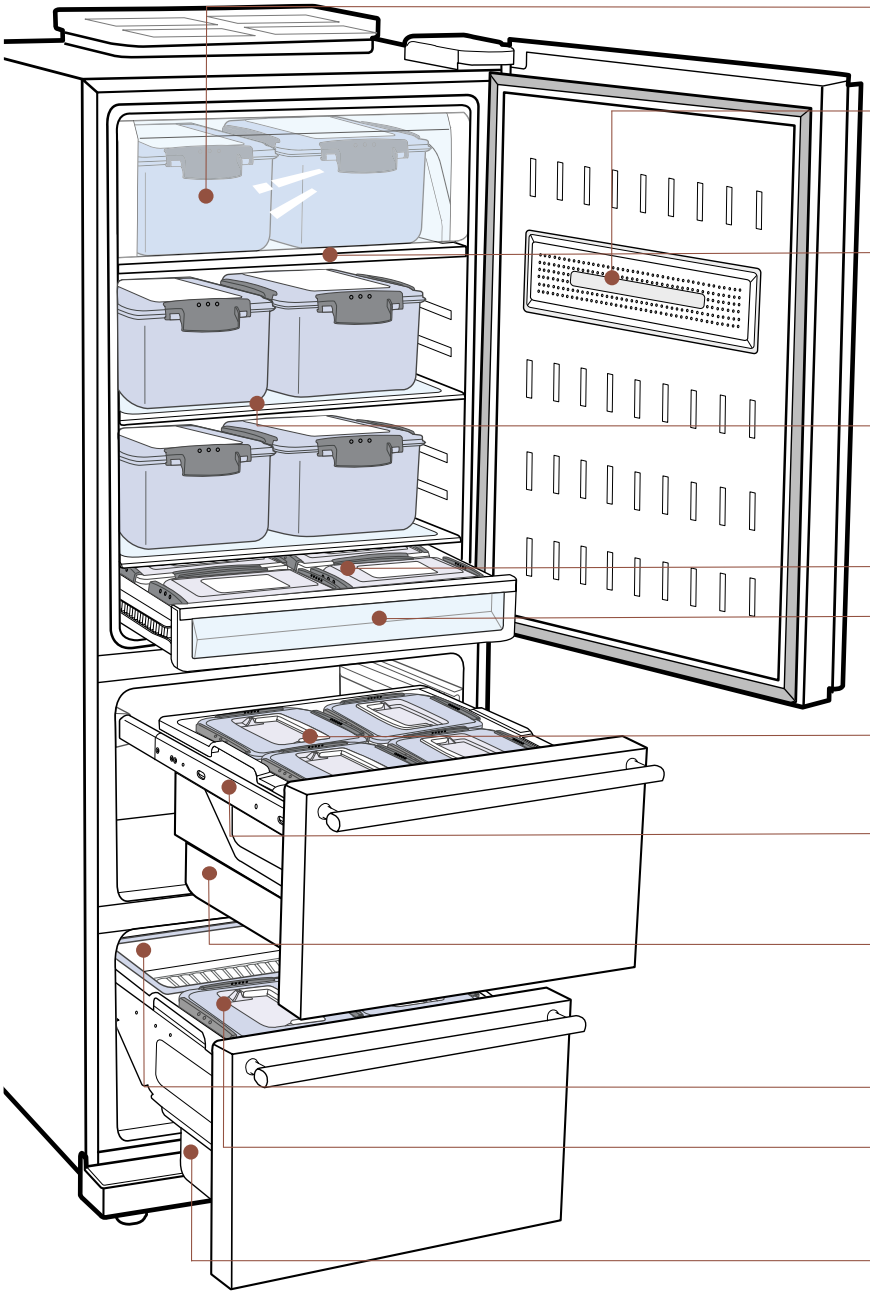
각부분의 이름을 알아두세요

부속품



상실 김치용기 | 중/하실 김치용기 | 하실 보조용기

※ 김치 저장용기는 서비스센터에서 구입이 가능하며 대리점 및 구입처에서는 구입하실 수 없습니다.



11.1LT 대용량 김치통
6개의 김치통으로 김치저장 끝.

Solar Power 탈취기
상실 내부에서 발생하는 불쾌한 냄새를 제거하여 줍니다.

슬라이딩 폴더 선반
슬라이딩 방식의 선반을 당기면 커버가 자동으로 열려 보관된 김치통이나 식품을 쉽게 꺼낼 수 있습니다.

고정식 선반
자주 쓰는 김치통이나 식품을 보관해 주세요.

4개의 2.1LT 김치통

서랍 보관함
계란이나 반찬류를 보관해 주세요.

11.6LT 대용량 김치통
4개의 김치통으로 김치저장 끝.

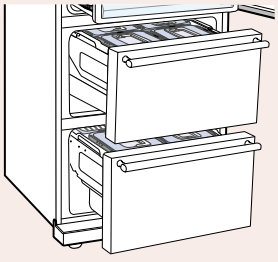
3중 레일 서랍
보관용기 전체가 빠져나오는 편리한 저장방식

대용량 보관함
63LT 대용량으로 커다란 크기의 과일이나 큰 냄비 등을 보관 할 수 있습니다

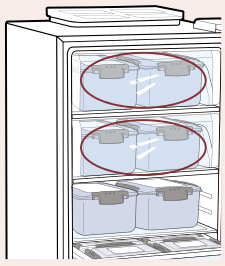
하실 보조용기

11.6LT 대용량 김치통
2개의 김치통으로 김치저장 걱정 끝.

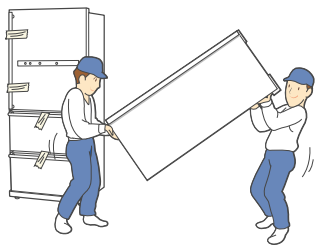
대용량 보관함
40LT 대용량으로 쌀저장과 와인을 저장할 수 있습니다.



● HRM315D** 모델은 중실에 롤러를 적용하여 인출 거리가 하실과 동일합니다.



● HRM315B** 모델은 상실 폴더 선반과 커버가 두 개 입니다

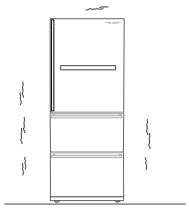


■ 운반하기

김치냉장고 안의 식품은 모두 꺼내고 선반 등 깨질 위험이 있는 부품과 상실/중실/하실 문 손잡이는 테이프로 고정시킨 후 운반하세요. 이사 등 장거리로 운반할 때는 바로 세워서 운반하세요.

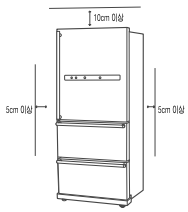
▶ 눕혀서 운반하면 고장의 원인이 됩니다.

■ 설치 장소 선택



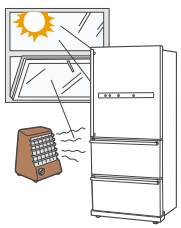
바닥이 평평한지 확인하세요.

▶ 김치냉장고 설치시 바닥이 고르지 않으면 진동과 소음발생 및 문의 수평이 맞지 않는 원인이 되며, 문을 여닫을 때 김치냉장고가 넘어져 다칠 수 있습니다.
카펫이나 마루바닥 위에 설치할 때는 단단한 깔판을 깔아 주세요.



주위와 적당한 간격을 유지해서 설치하세요.

▶ 옆면, 뒷면 5cm, 윗면 10cm이상 사이를 두고 설치 하십시오.
주위와의 간격이 너무 좁으면 통풍이 잘 되지 않아 냉각능력이 떨어지고 전기료가 많이 나오게 됩니다.



햇볕이 내리쬐는 곳, 열기가 많은 곳, 지나치게 추운 곳은 피해주세요.

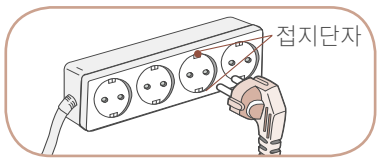
▶ 주위 온도가 5℃이상 43℃이하인 곳에 설치하세요.
▶ 설치장소의 온도가 너무 높거나 낮으면 기능에 이상이 발생하거나 냉각력이 떨어지고 전기료가 많이 나오게 됩니다.

■ 접지하기

제품의 누설전류로 인한 감전사고를 막기위해 반드시 접지해 주세요.

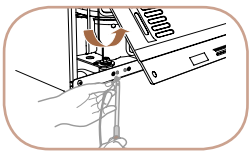
<콘센트나 연장 멀티 콘센트에 접지단자가 있는경우>

▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



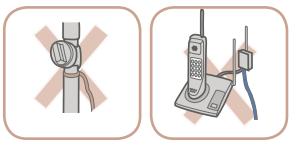
<콘센트나 연장 멀티 콘센트에 접지단자가 없는 경우>

▶ 접지선을 별도 구입하여 제품뒷면에 연결하여 주세요.
▶ 접지선을 금속 수도관이나 접지선로에 연결하여 주세요.
▶ 접지선 연결할 때에는 기계실 커버를 열어야 합니다.



주의

● 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요. 감전, 폭발의 위험이 있습니다.



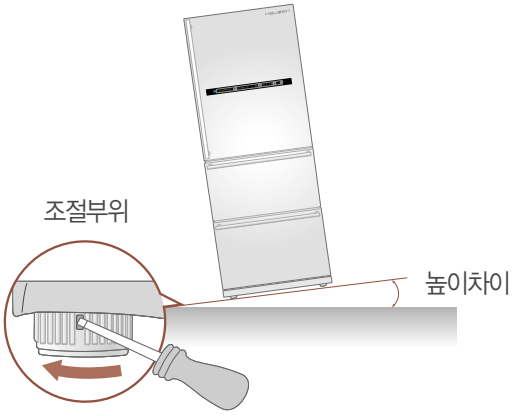
● 제품에 이상이 없을 경우에도 접지를 하지 않을 경우 문 손잡이 및 측면 모서리를 만질때 미세한 누설전류로 인해 인체에 전기를 느낄수 있습니다.

■ 수평 조절하기

김치냉장고 설치시 바닥면이 고르지 않으면 김치냉장고 문의 높이 차이가 발생될 수 있습니다.

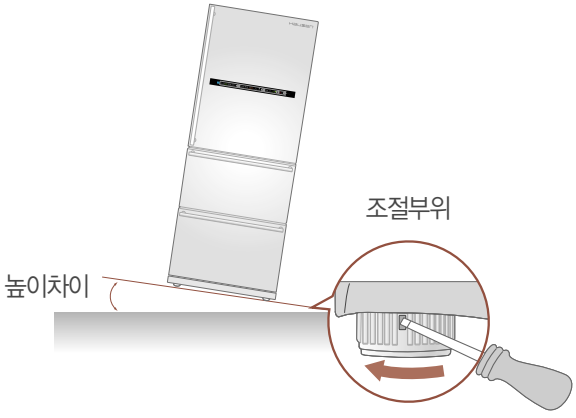
김치냉장고 왼쪽이 낮을때는

▶ 하실 서랍문 왼쪽 하단 옆 부분의 조절다리 홈에 일자형 드라이버를 삽입하여 화살표 방향으로 회전시켜 수평을



김치냉장고 오른쪽이 낮을때는

▶ 하실 서랍문 오른쪽 하단 옆부분의 조절다리 홈에 일자형 드라이버를 삽입하여 화살표 방향으로 회전시켜 수평을



주의

- 김치냉장고 문이 자동으로 닫힐 수 있도록 김치냉장고의 앞쪽을 약간 높여 주세요.(조절다리를 이용해서 수평을 맞출 때 김치냉장고 앞쪽을 뒤쪽보다 너무 높게 조정하면 김치냉장고 문을 열 때 힘이 들 수 있습니다.)
- 김치냉장고 뒤쪽 수평이 맞지 않을 때는 김치냉장고 뒤쪽의 낮은 부분을 딱딱한 물체(예 : 책받침, 자)로 고인 다음 테이프로 고정하고 김치냉장고를 밀어 넣어 수평을 맞추세요.
- 김치냉장고를 밀어 넣을때 원목마루 또는 장판이 찍히지 않도록 주의하여 주세요.

■ 저장용기

김치 저장용기의 장점

[상실]

▶ 손잡이가 앞에 있어 손쉽게 김치통을 꺼낼 수 있습니다.

[중/하실 김치통]

▶ 무거운 김치통을 매번 꺼내지 않고도 뚜껑만 열고 김치를 퍼담을 수 있습니다.
(김치통 뚜껑만 열고 그 위에서 김치를 담으니까 국물을 흘릴 염려도 없습니다.)

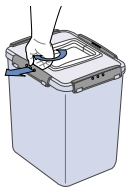
▶ 닫을 때마다 "딸깍" 소리가 나는데다가, 잠금 고리가 위에서 보이니까 잠겼는지 금방 확인할 수 있습니다.

▶ HRM315D** 모델은 중실 뒷부분 2개의 김치통은 중실 박스에서 꺼내서 사용하세요.

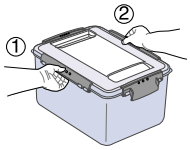
김치 저장용기의 변형 원인

▶ 김치통 뚜껑을 삶거나, 직사광선에 건조 시키는 경우 뚜껑이 변형되므로 주의하십시오.
(뚜껑이 변형되면 저장 용기 속에 공기가 들어가 식품을 신선하게 보관하기 어렵습니다.)

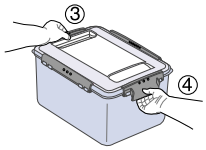
김치 저장용기 사용법



▶ 김치냉장고 안에서 중/하실 김치통 뚜껑을 열 때
잠금날개 옆의 홈 양측면에 엄지손가락과 나머지 손가락을 걸어 그림과 같이 화살표 방향으로 돌리듯이 힘을주어 밀어줍니다.

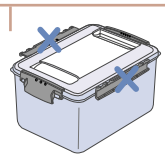


▶ 김치통 뚜껑을 열 때
그림과 같은 순서로 잠금날개를 양손으로 잡고 엄지손가락에 힘을주어 풀어줍니다.

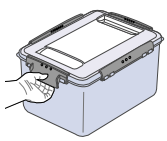


▶ 김치통 뚜껑을 닫을 때
–뚜껑의 홈 부분을 김치통에 맞춥니다.
–양손으로 잠금날개를 잡고 양끝단이 딱"소리가 나도록 4개의 잠금날개를 모두 잠궈줍니다.

주의



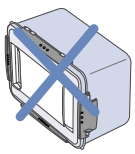
● 저장용기의 잠금날개를 모두 잠근 상태에서 용기를 이동하여 주십시오.
[상실] 양손으로 손잡이형 잠금날개를 잡고 이동해주세요. 한쪽만 잡고 들어 올릴 경우 손이 미끄러져 상해를 입을 위험이 있습니다.



● 양손으로 손잡이를 잡고 이동해 주세요. 한쪽 손잡이로 들어올릴 경우 손잡이가 이탈되어 상해를 입을 위험이 있습니다.

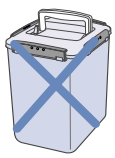
● 김치통에 돌이나 쇠등 과도한 무게를 저장한 채 이동하면 손잡이의 이탈로 인해 용기가 떨어져 상해를 입을 수 있습니다.

참고

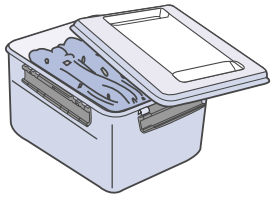


● 냉동에서 저장하던 김치통은 일시적인 진공현상으로 뚜껑이 열리지 않을 수 있으므로 상온에 방치 후 사용해 주십시오.

● 김치통을 옆으로 놓거나 거꾸로 놓은 채 사용하면 김치국물이 새거나 김치맛이 나빠질 수 있습니다.



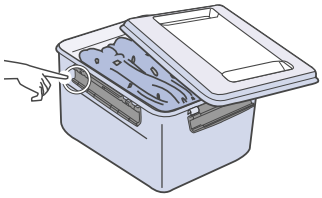
● 중/하실 김치통은 김치 냉장고에 넣은 후에는 반드시 손잡이를 접어 뚜껑에 붙여 놓으시기 바랍니다. 세워진 손잡이가 서랍실을 닫을 때 상실/중실 문에 부딪혀 손잡이가 이탈 및 파손될 수 있습니다.



■ 김치를 김치통에 담을 때

반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요.

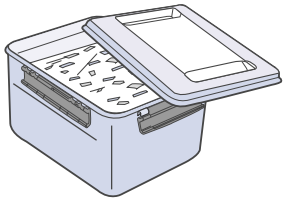
▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.



김치는 김치저장용기 안쪽면에 있는 저장 한계선 까지만 넣으세요.

▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 냄새가 심하게 나고 맛이 변할 수 있습니다.

▶ 김치국물이 넘치는 경우 빨리 시어지는 원인이 될 수 있습니다.

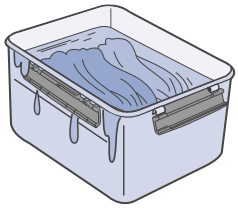


주의

김치는 김치국물에 잠기도록 해서 김치통을 잘 밀폐시켜 보관하세요.

● 김치통이 잘 밀폐되지 않으면 김치와 공기가 서로 닿아 곰팡이가 발생하고 김치가 하얗게 변색됩니다.

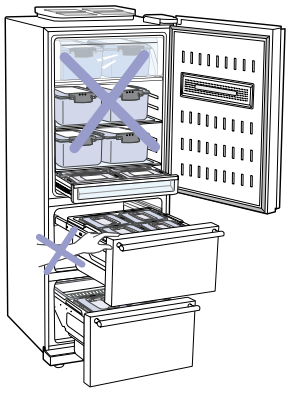
■ 김치를 초기에 저장할 때



저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 반드시 확인해 주세요.

▶ 김치국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.

■ 사용중 정전이 되었을 때



김치냉장고 문을 가능한 열지 마세요.

▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 전혀 영향이 없습니다.

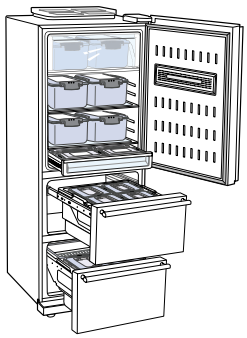
▶ 정전 후 전원이 다시 들어올때는 자동으로 정전되기 전에 선택된 기능으로 작동됩니다.

참고

본 제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 중/하실은 직접 냉각방식을 채택하였으며, 룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다.

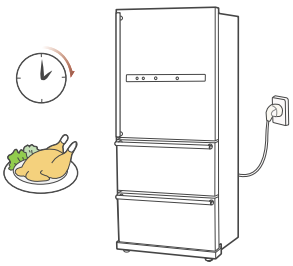
사용전에 꼭 한번 확인하세요

김치냉장고를 사용하시기 전에 다음 사항을 꼭 확인해 보세요.
안전하고 깨끗하게 사용할 수 있는 최선의 방법이 됩니다.



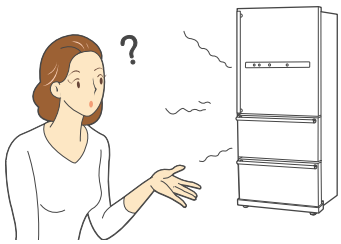
김치냉장고에서 플라스틱 냄새가 날 때

- 김치냉장고 문을 열고 환기를 시킨 후 가동시키세요.
  김치냉장고를 처음 설치했을 때는 내부에서 플라스틱 냄새가 날 수 있습니다.
- 냄새가 날 수 있는 부착물 테이프류는 제거한 후 사용하세요.



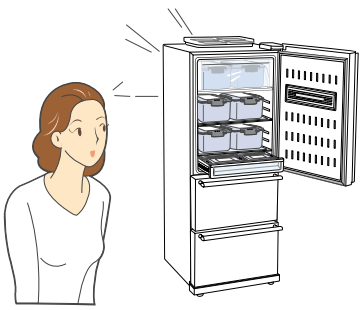
식품을 처음 보관할 때

- 전원플러그를 꽂은 후 2~3시간 정도 지나서 김치냉장고 안이 차가워 졌을 때 식품을 넣으세요.
  김치냉장고 내부가 완전히 차가워지기 전에 음식물을 넣으면 음식물에 김치냉장고 냄새가 밸 수 있습니다.
- 보관된 음식물이 완전히 차가워 지려면 저장량에 따라 다르나 음식물이 많을 경우 만 하루가 지나야 합니다.



처음 가동시 소리가 크게 들릴 때

- 구입 후 처음으로 김치냉장고를 운전 시켰을 때는 김치 냉장고 내부 온도가 높기 때문에 압축기 및 모터가 온도를 빨리 낮추기 위해 고속 회전하므로 소리가 크게 들립니다.
  김치냉장고 내부 온도가 설정온도에 도달하고 안정되면 소리는 점점 작아집니다.



김치냉장고 사용 중 경보음이 울릴 때

- 상실 문이 2분이 넘게 15도 이상 열려있는 경우, 매분 10초간 경보음이 울리는 문단속 기능이 작동합니다.

버튼의 기본 기능을 알고 싶어요

버튼의 기능을 알고 김치냉장고를 100% 활용해 보세요.
오늘부터 우리집 김치가 훨씬 더 맛있어집니다.

※ HAUZEN 상실/중실/하실 분리형으로 각각의 기능을 따로 선택해서 사용하실 수 있습니다.

■ 선택부

상실 선택 버튼

▶ 상실 선택 버튼을 선택하면 눌러 줄 때마다 각 기능이 차례대로 선택됩니다.
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장(맛듬) → 김치숙성 → 냉장 → 냉동

중실 선택 버튼

▶ 중실 선택 버튼을 선택하면 눌러 줄 때마다 각 기능이 차례대로 선택됩니다.
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장(맛듬) → 김치숙성 → 야채/과일 → 육어류

하실 선택 버튼

▶ 하실 선택 버튼을 선택하면 눌러 줄 때마다 각 기능이 차례대로 선택됩니다.
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일 → 쌀 → 와인

잠금/풀림 버튼

▶ [잠금/풀림]기능은 한번씩 누를 때마다 풀림 상태 → 잠금 상태 → 풀림 상태 순으로 변합니다. 이때 잠금상태에서는 3초이상을 눌러야 풀림상태가 되고 풀림상태에서는 살짝만 눌러도 잠금상태가 됩니다.
모든 조작이 끝나면 1분 후에 (잠금)상태가 됩니다.

▶ 기능을 변경하고자 할때는 항상 풀림 상태에서 사용하십시오.

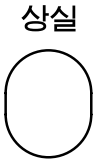
주의

● HRM315D＊＊ 모델은 하실 와인 기능이 없습니다.

■ 냉장/냉동 기능 사용법(상실)

1 **[잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.**

▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.



2 **상실 선택 버튼을 눌러 냉장/냉동 중 하나를 선택하세요.**

▶ 상실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치 저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장(맛듬) → 김치숙성 → **냉장** → **냉동**의 순으로 선택됩니다.

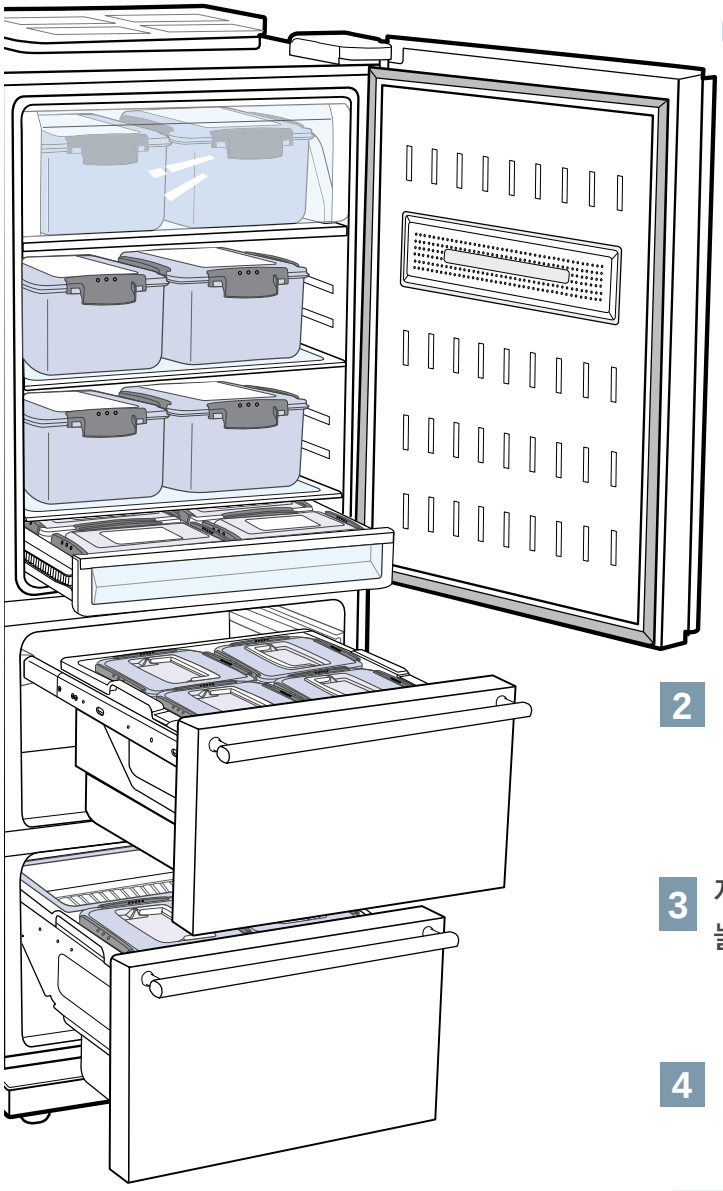
3 **[잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

주의 상실은 냉장/냉동/김치저장/맛듬저장/김치숙성의 기능이 있습니다. 각각의 기능별 온도가 다르므로 반드시 기능에 맞게 식품을 보관하여 주세요.

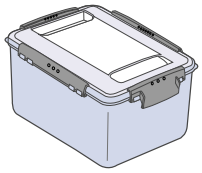
식품 저장 순서를 한눈에 알고 싶어요

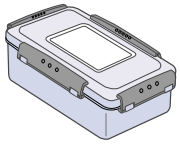
김치냉장고의 기본적인 저장순서를 알아두세요.
간단한 설정으로도 식품들이 제대로 보관됩니다.



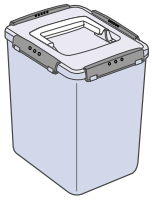
1 **저장할 내용물을 저장 용기에 담은 후, 김치냉장고에 넣어주세요.**

▶ 먼저, 저장하고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하십시오.

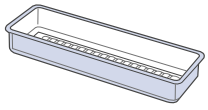




상실 김치용기



중/하실 김치용기



하실 보조용기

2 **[잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.**

3 **저장하고자 하는 룸의 선택 버튼을 눌러 원하는 저장 방법을 선택하세요.**

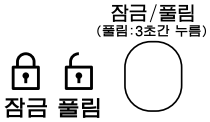
4 **[잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.**

주의 저장을 할 때는 병이나 유리종류를 넣지 마세요. 내용물이 얼어서 깨지면 다칠 수 있습니다.

김치를 맛있게 저장하고 싶어요

김치의 맛은 올바른 저장법에 달려있죠.
이젠, 제대로 된 김치 맛을 오래오래 즐길 수 있게 됩니다.

■ 김치 저장방법 (상실/중실/하실)



1 **[잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.**

▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.

2 **저장하고자 하는 룸의 선택 버튼을 눌러 김치저장(중) → 김치저장(강)→김치저장(약) 중 하나를 선택하세요.**

▶ 상실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 **김치저장 (중)** → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장 (맛듬) → 김치숙성 → 냉장 → 냉동의 순으로 선택됩니다.

▶ 중실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 **김치저장 (중)** → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장 (맛듬) → 김치숙성 → 야채/과일 → 육어류의 순으로 선택됩니다.

▶ 하실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 **김치저장 (중)** → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일 → 쌀 → 와인의 순으로 선택됩니다.

3 **[잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

참고

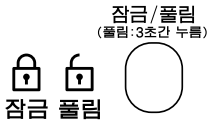
김치를 보다 신선하고 오래 보관하시려면

- 김치를 저장하기 2~3시간 전에 저장하고자 하는 룸의 선택버튼을 눌러 김치저장(중), 김치저장(강), 김치저장(약)중 하나를 선택하여 김치냉장고 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치냉장고 문을 자주 열지 않는 것이 요령입니다. 김치냉장고 문을 자주 열면 온도 변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어지기 때문입니다. 김치저장(중), 김치저장(강), 김치저장(약)은 김치를 저장하고자 하는 온도입니다.
- 김치 저장시 김치냉장고 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다. 김치냉장고 문을 자주 열고 닫거나 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상이며 식품을 항상 촉촉하게 유지시켜 주는 효과가 있으니 안심하고 사용하십시오.
- 김치를 초기에 저장할 때 저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 확인해 주세요. 김치국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.
- 김치저장(강)을 선택시 저장식품이 얼 수 있으므로 약 12~24시간 사이에 반드시 확인해야 합니다. 김치냉장고 내부 온도가 너무 낮을 경우 김치저장(중)이나 김치저장(약)으로 변경하세요.
- 아삭아삭 맛관리란, 삼성 김치냉장고만의 김치저장 전문기능입니다. 저장온도를 미세 관리하여 김치의 맛 유지기간을 최대한 연장 가능하도록 합니다.

주의

- 저장 후 항상 김치냉장고 문이 완전히 닫혔는지 확인하시기 바랍니다. 문사이에 물건이나 기타 이물질이 끼어져서 틈이 생기면 김치가 빨리 시어집니다.
- 김장김치를 비닐에 담아 보관하면 김치가 얼 수 있으며, 문을 여닫는 과정에서 비닐이 터질 수 있습니다.

■ 맛듬저장 사용법 (상실/중실)



1 [잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.

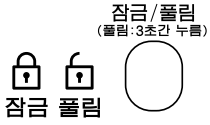
▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.

2 저장하고자 하는 룸의 선택 버튼을 눌러 맛듬저장(맛듬)을 선택하세요.

▶ 상실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → **맛듬저장 (맛듬)** → 김치숙성 → 냉장 → 냉동의 순으로 선택됩니다.

▶ 중실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → **맛듬저장 (맛듬)** → 김치숙성 → 야채/과일 → 육어류의 순으로 선택됩니다.

▶ 맛듬저장 선택시 맛듬저장과 맛듬에 불이 들어오고, 3일(72시간)후 맛듬이 끝나면 맛듬저장과 저장에 불이 들어옵니다.



3 [잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.

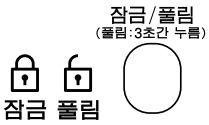
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

참고 맛듬저장(맛듬)은 김치의 풋내를 없애기 위한 발효 준비 단계입니다. 맛듬저장(저장)은 선택할 수가 없고 3일(72시간)동안 김치를 숙성시킨 후 맛듬저장(저장)으로 자동으로 전환되어 시원한 김치를 맛볼 수 있습니다.

야채/과일을 신선하게 보관하고 싶어요

야채와 과일은 신선함이 생명이죠.
올바른 저장법을 알고 오랫동안 신선함을 맛보세요.

■ 야채/과일 저장방법 (중실/하실)



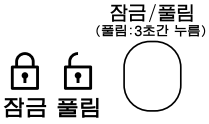
1 [잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.

2 저장하고자 하는 룸의 선택 버튼을 눌러 야채과일을 선택하세요.

▶ 중실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장 (맛듬) → 김치숙성 → **야채/과일** → 육어류의 순으로 선택됩니다.

▶ 하실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → **야채/과일** → 쌀 → 와인의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

참고

- 김치저장용기에 야채과일을 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 마시고 사용하세요
- 과일 저장시 용기 바닥에 키친타올을 깔아놓고 저장하시면 물기에 의해 야채/과일이 변질되는 것을 방지할 수 있습니다.

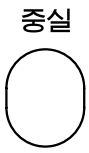
주의 열대과일(바나나, 파인애플 등...)은 저온에서 변질되기 쉬우므로 보관하지 마세요.

1~ 2일 정도에 요리할 육류/생선을 최적의 상태로 보관해 보세요.
살얼음이 생겨 맛있는 질감이 그대로 살아 숨쉬게 됩니다.

■ 육어류 기능 사용법 (중실)

1 **[잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.**

▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.



2 **중실 선택 버튼을 눌러 육어류를 선택하세요.**

▶ 중실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장 (맛듬) → 김치숙성 → 야채/과일 → **육어류**의 순으로 선택됩니다.

3 **[잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

참고

- 육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면 육류/생선은 3일 이내에 처리할 수 있는 양만 보관하십시오.
  장기간 보관을 원하시면 상실의 [냉동]기능을 이용해 주세요.
- 육류/생선 저장시 김치냉장고 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다. 김치냉장고 문을 자주 열고 닫거나 저장 식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상으로 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.

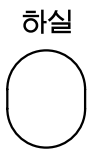
쌀을 신선한 상태로 오랫동안 보관하고 싶어요

햅쌀과 잡곡 등은 처음 맛 그대로 느낄 수 있도록 유지시켜 줍니다.

■ 쌀 저장방법 (하실)

1 [잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.



2 하실 선택 버튼을 눌러 쌀을 선택하세요.

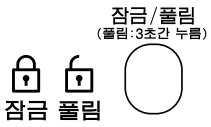
▶ 하실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일 → **쌀** → 와인의 순으로 선택됩니다.

3 [잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

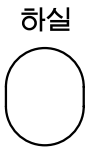
참고 쌀이나 잡곡류를 보관할 경우에는 반드시 김치통이나 밀폐용기 등 뚜껑이 있는 용기에 넣어서 보관해 주세요.

■ 와인 저장 방법 (하실)



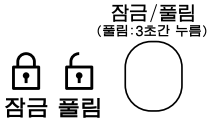
1 [잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.



2 하실 선택 버튼을 눌러 와인을 선택하세요.

▶ 하실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일 → 쌀 → **와인**의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

참고

- 와인을 넣기 전에 하실 박스를 깨끗하게 닦아 주세요.
- 와인병이 더러운 경우에는 깨끗이 닦은 후 넣어 주세요.
- 와인은 병에 표기된 생산년도(빈티지)로 부터 적어도 5년 이내에 마시는 것이 좋습니다.
- 와인잔은 와인의 향을 오래 모으고 색을 더 돋보이게 하도록 만들어 졌기 때문에, 와인은 와인잔에 따라 마셔야 그 맛과 향을 제대로 즐기실 수 있습니다.

주의

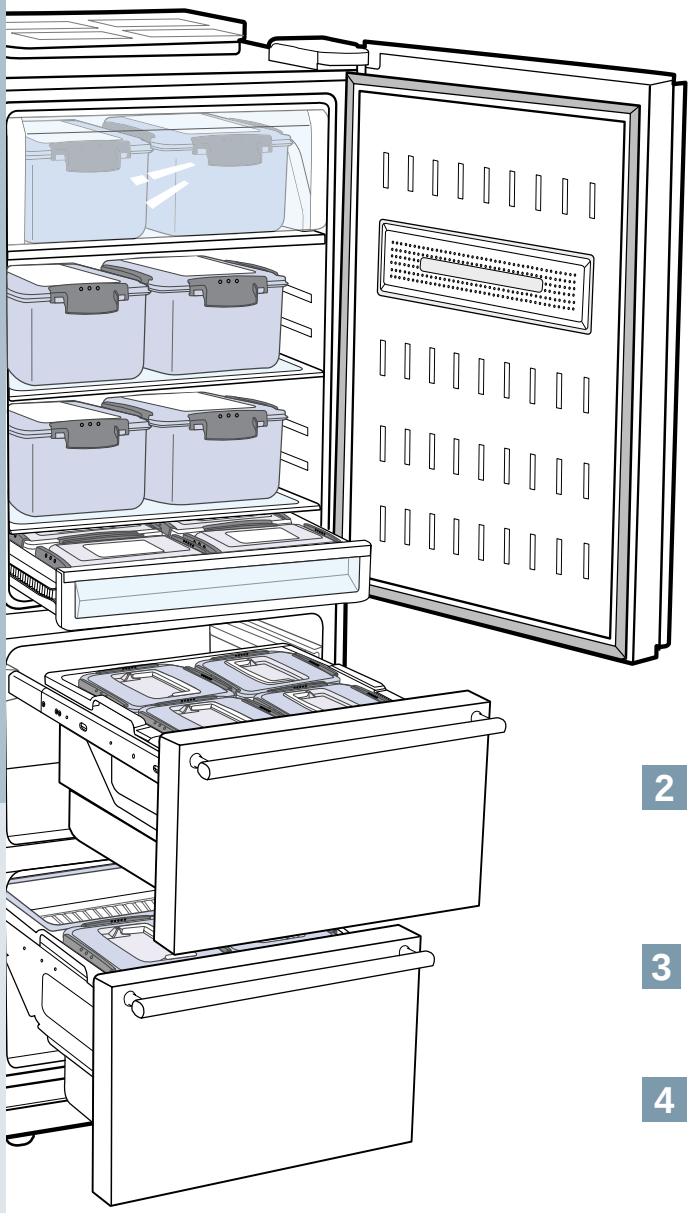
- 하실문을 너무 세게 열거나 닫으면 와인병이 쓰러지거나 깨질 수 있으니 주의하세요.
- 코르크 마개의 상태는 와인의 상태를 가늠하는 중요한 잣대이므로 코르크 마개 상태가 이상하다면 와인이 상했을 수 있으니 주의 하세요.
- 와인을 개봉한 후 오랜 시간이 지나면 와인 맛이 시큼하게 변하게 됩니다. 개봉한 와인은 코르크 마개로 잘 막아 보관하시고 적어도 2~3일 이내에 남은 와인을 다 마시는 것이 좋습니다.

주의

- HRM315D ** 모델은 하실 와인 기능이 없습니다.

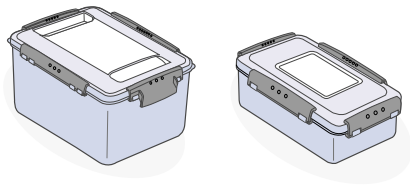
김치 숙성 순서를 한눈에 알고 싶어요

김치냉장고의 기본적인 숙성방법을 알아두세요.
간단한 설정으로도 김치를 맛있게 숙성시킬 수 있습니다.

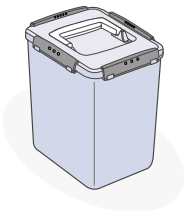


1 저장할 내용물을 저장 용기 (김치 저장 용기)에 담은 후, 사용하고자 하는 룸에 넣어주세요.

▶ 먼저, 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하시기 바랍니다. (상실/중실만 숙성이 가능합니다.)



상실 김치용기



중실 김치용기

2 [잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

3 저장하고자 하는 룸의 선택버튼을 눌러 원하는 숙성을 선택하세요.

4 [잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

참고 숙성기능은 김장김치가 가장 맛있게 익는 기간인 4일(약 84시간)동안 숙성 후 김치저장(중)으로 바뀌게 됩니다.

주의 숙성기능을 사용하실 경우에는 한가지 종류의 김치만 넣으세요.
다른 종류의 김치를 같이 넣으면 각각의 맛을 제대로 즐길 수 없습니다.

■ 김치 숙성기능을 사용할 때는

- 김치냉장고를 김치 숙성으로 사용하시려면 야채나 과일, 육류같은 저장식품은 변질되므로 다른 룸으로 옮긴후 숙성을 진행하세요.
- 숙성진행 표시부에 나타나는 숫자는 숙성이 끝날때까지 남은 기간을 의미합니다.

■ 김치 저장중에 숙성시켜 사용할 때는

- 초기에 맛있는 김치를 드시려면 김치를 숙성시켜 드시는 것이 좋고, 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 김치 저장으로만 하셔야 합니다.

참고

- 숙성중에는 김치가 시원하지 않을 수 있습니다. 숙성이 완료되면 자동으로 저장으로 변경되며, 저장으로 변경된 이후에는 시원한 김치를 드실 수 있습니다.
- 숙성기능은 김치가 가장 맛있게 익는 기간인 4일(약 84시간)동안 숙성하게 됩니다.

김치를 맛있게
숙성시키고 싶어요

■ 김치 숙성방법 (상실/중실)

1 **[잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.**

▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림)상태입니다.

2 **숙성하고자 하는 룸의 선택 버튼을 눌러 김치숙성을 선택하세요.**

▶ 상실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장 (맛듬) → **김치숙성** → 냉장 → 냉동의 순으로 선택됩니다.

▶ 중실 선택 버튼을 한번 누를 때마다 김치저장 (중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 맛듬저장 (맛듬) → **김치숙성** → 야채/과일 → 육어류의 순으로 선택됩니다.

3 **[잠금/풀림] 버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금)상태로 돌아 갑니다.

4 숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 기간이 표시됩니다.

(김치숙성 ; 4일(약 84시간)

▶ 남은 시간표시는 24시간 이상일 경우는 일단위로 표시하고, 24시간 이하일 경우는 1시간 간격으로 표시합니다.

(예 : 4일... 1일, 23시간, 22시간... 1시간,
0시간 표시 후 종료)

5 숙성이 완료되면 김치저장(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

■ 김치 숙성기능을 사용할 때는

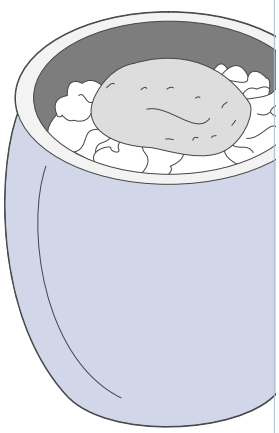
- 숙성 중 중간중간 맛을 보고 적당히 익은 상태가 되면 김치저장 상태로 바꾸는 것이 좋습니다.
- 숙성은 완료되었으나 룸 내부의 온도가 높으니 시원한 김치맛을 느낄 수 없습니다.
  숙성이 끝나고나면 저장으로 변경됩니다.
  이때 드시면 보다 신선한 김치 맛을 느낄 수 있습니다.

■ 김치를 숙성시키기 전에 저장기능을 사용했을 때

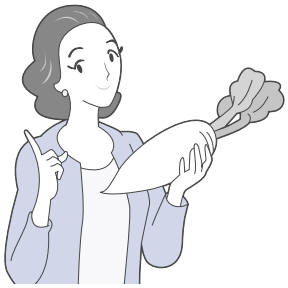
- 내부의 온도가 차가운 상태로 시작하기 때문에 김치를 익히는 온도까지 올라 가려면 많은 시간이 소요되어 김치가 덜 익을 수 있습니다.

■ 김치를 맛있게 숙성시키려면

- **양념 종류에 따라서** 김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며 저온에서도 서서히 숙성되게 됩니다.
  특히, 김치 맛을 나게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 숙성속도가 다르며 김치를 담는 지역, 종류, 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.
  마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많거나 굴젓이나 찹쌀풀, 새우젓 등을 첨가하면 숙성되는 속도가 빨라지고 부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 숙성되는 속도가 느려집니다.
- **염분의 농도에 따라서** 김치가 숙성되는데는 염분의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데 소금의 농도가 낮으면 숙성되는 속도가 빠르며 소금의 농도를 약간 높게 하면 익는 속도가 느려집니다.
  김치를 용기에서 꺼낸 후 남은 김치를 항상 국물에 잠기도록 꼭 눌러 주면 빨리 시어지는 것을 방지할 수 있습니다.

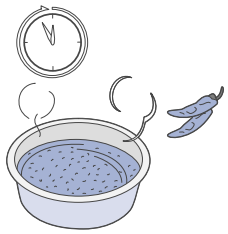


■ 김치 맛있게 담그기



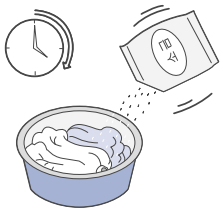
무를 제대로 고르려면

바람 든 무는 맛도 없을 뿐 아니라 비타민 함유량도 적습니다.
무를 고를 때는 잎 하나를 잘라 보세요.
무 잎을 자른 단면이 파랗고 생기가 있으면 속이 차 있는 것이고
단면이 하얗게 된 것은 속이 비어 있는 것일 경우가 많습니다.
잔뿌리가 없고 묵직한 것을 고르는 것도 좋은 방법입니다.
김치 종류에 따라 깍두기나 배추 속에 넣을 무라면 뭉툭하고
무거운 것을, 동치미에 넣을 무라면 작고 잔털이 없으며
매끈매끈한 것을 고르는 것이 좋습니다.



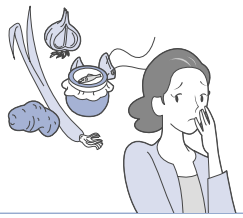
고춧가루 빛깔을 곱게 내려면

김치를 담글 때 고춧가루 색깔이 좋지 않으면 김치 빛깔도
맛깔스럽지 않습니다. 고운 빛깔을 내기 위해서는 김치 담그기
하루 전쯤 고춧가루를 따뜻한 물에 개어 불렸다가 사용해 보세요.
빛깔이 고와져 맛깔스러운 김치를 담그실 수 있을 것입니다.



배추를 제대로 절이려면

맛있는 김치를 담그는 기본 단계는 배추 절이기에서 시작됩니다.
배추를 절일 때는 소금을 넉넉히 뿌리고 절였다가 씻은 후
양념 속을 넣게 되면 배추의 단맛이 덜 빠지기 때문에 맛있는
김치를 담글 수 있습니다.



냄새가 나지않게 하려면

마늘을 많이 넣으면 노린내가 나고 생강을 많이 넣으면
쓰고 파가 많으면 군내가 납니다. 젓갈이 들어갈 때는
생강을 넣지 않는 것이 좋습니다.

열무김치를 맛깔나게 담그려면

맛있는 열무 김치를 담그려면 통감자를 이용해 보세요.
통감자 6개 정도를 끓인 물로 열무김치를 담그면 더 맛있고
새로운 열무김치 맛을 즐길 수 있습니다.

■ 김장김치 장기간 보관방법

1) 국물 맞춤

▶ 김치 국물이 배추보다 높게 유지되어야만, 김치와 공기의 접촉이 차단되어 장기 보관 됩니다. 김치 담금 15일후 김치가 국물에 잠겨 있는지를 확인해 주세요.

▶ 김치통에 김치를 많이 넣어 김치국물이 넘쳤을 경우 외부 공기 유입으로 인하여 변질 될 수 있습니다. 김치통에 김치의 용량은 반드시 지시선 이하로 넣어야 합니다. 지시선을 넘게 되면 김치통에 내부에 가스가 차서 뚜껑이 열려 김치 국물이 흘러 넘칠 수 있습니다.

2) 염도량

▶ 저염으로 담근 김치는 발효가 되면서 쉽게 곰팡이, 효모가 생기기도 하는데 이것은 모두 미생물의 작용에 의한 것으로서 곰팡이 생성 등의 부패는 김치에 있어서 대단히 좋지 않습니다. 김치 절임시 사용한 소금의 양과 절임 시간에 따라서 염분이 많으면 익거나 시어지는 현상이 지연되며 염분이 적으면 김치가 빨리 익는 현상이 발생됩니다.

■ 냉장고에 보관하는 것은 이상없는데 김치냉장고에 보관한 김치에서는 군내가 난다구요?

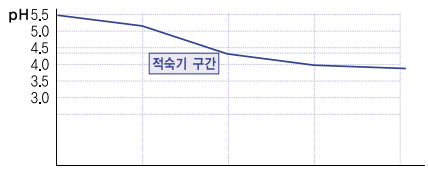
김치를 장기간 저장하게 되면 김치의 특성상 오래되어 묵은듯한 군내가 날 수 있습니다. 단, 일반 냉장고에 김치를 저장하면 군내가 나지 않는것으로 생각되는 것은 냉장고에서는 빨리 숙성이 이루어 지므로 김치의 산미, 산취 때문에 군내가 나지 않는것처럼 느껴지기 때문입니다. 김치냉장고의 경우 완숙기에 이르는 기간이 길기 때문에 군내가 오랜시간 나는것처럼 생각될 수 있습니다. 군내가 나는것을 줄이기 위해서는 김치를 담을때 공기가 들어가지 않도록 꾹꾹 눌러가며 담으시고, 김치위에 우거지를 덮어 공기가 들어가지 않도록 보관하시면 김치의 군내를 효과적으로 줄일 수 있습니다.

김치특성표

저온 숙성 김치의 보관

김치냉장고는 김치의 숙성을 최대한 지연시켜 오래동안 김치의 맛과 김치 특성을 유지 시켜주는 제품입니다. 하지만 김치특성상 김치는 저온(-1도)에서도 숙성이 진행되며 일정기간이 지나면 김치가 적당히 숙성된 적숙기상태에 이르게 됩니다.

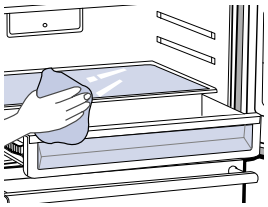
※ 생김치가 생김치 상태로 보관된다는 것은 아님

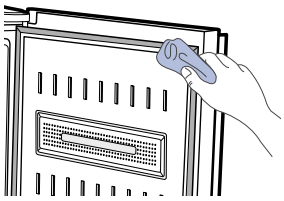


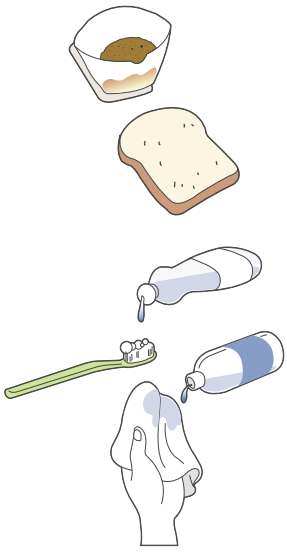
♦ 초기김장김치 : pH5.5 ♦김치적숙기 : pH4.4~4.6 ♦저장온도 : -1℃

냉장고에 보관하는 것과 어떤 차이가 있는지요?

일반냉장고는 내부 보관 온도편차가 2~6도 정도 이고 보관온도가 약해서 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어 장기보관이 어렵습니다.







■ 청소 및 손질방법

김치냉장고 안/부속품

▶ 물과 중성세제로 닦아주세요.

문 고무패킹

▶ 중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아주고 홈 사이는 면봉으로 닦아주세요.

김치냉장고 뒷면

▶ 1년에 한 번 정도 진공청소기로 쌓인 먼지를 제거하면 김치냉장고 효율이 좋아집니다.

김치냉장고 내부의 냄새 제거방법

▶ 오래된 식빵/원두커피 찌꺼기 등을 김치냉장고 속에 넣어두면 나쁜 냄새 제거에 효과적 입니다.

김치냉장고 패킹 부분의 곰팡이 제거방법

▶ 주방용 세제를 원액 그대로 칫솔에 묻혀서 닦아 주세요. 검게 변하면 잘 제거되지 않으므로 상처가 나지 않도록 조심하세요.

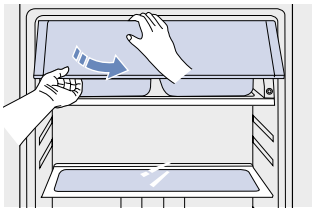
참고

장기간 사용하지 않거나 청소할 때는 전원플러그를 빼고 문을 열어 물기를 말려 주세요. 그리고 나서 마른 헝겊, 수건 등으로 닦아 주세요.

주의

- 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 락스, 알코올, 아세톤 등으로 닦아내지 마세요.
- 김치냉장고 내부와 외부를 청소할 때는 솔, 수세미, 거친 헝겊 등 표면이 거친 것을 사용하지 마세요.
- 청소가 끝난 후에는 전원코드가 손상되지 않았는지, 전원 플러그에 발열현상은 없는지, 플러그가 잘 꽂혀 있는지 확인해 주세요.
- 물기가 많은 헝겊등으로 손잡이를 닦지 마세요.

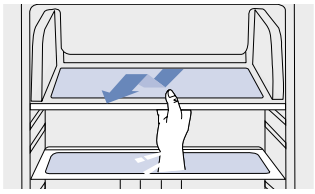
청소를 하기 전에 반드시 전원플러그를 빼고 분해 하십시오. 감전의 위험이 있습니다.
김치냉장고 내부에 물이 고이기 쉬우므로 부속품은 분해하여 닦은 후 다시 조립해 주세요.



■ 청소를 위한 분해

상실 커버 분해 방법

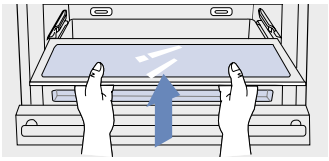
▶ 커버의 왼쪽 부위부터 냉장고 중앙으로 당겨서 빼주세요.



슬라이딩 선반 분해 방법

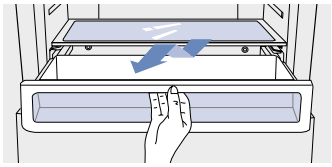
▶ 한 손으로 잡고 앞으로 당기다가 약간 들어 올리면서 빼내세요.

주의
- 슬라이딩 선반 분해시 반드시 커버를 먼저 분해해야 선반을 빼낼수 있습니다.



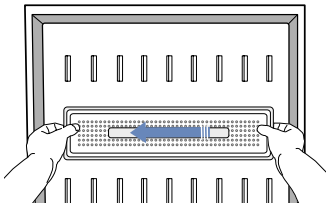
고정 선반 분해 방법

▶ 앞 부분을 잡고 들어올린 후 잡아당겨 빼내세요.



서랍 보관함 분해 방법

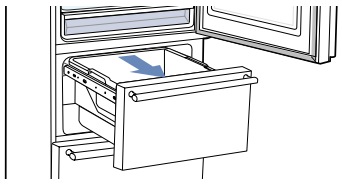
▶ 한 손으로 잡고 앞으로 당기다가 약간 들어 올리면서 빼내세요.



Solar Power 탈취기 분해 방법

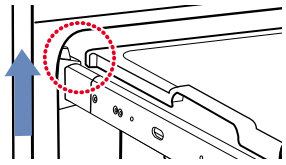
▶ 탈취기 커버를 그림과 같이 두손으로 잡고 화살표 방향으로 밀어서 빼내세요.

▶ 빼낸 탈취기는 햇빛에 24시간 정도 말린 후 분해의 역순으로 조립하여 사용하세요.(2년 주기)

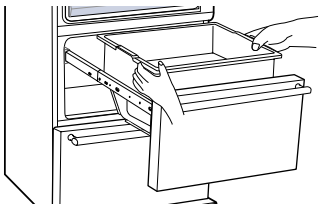


중실 박스 분해 방법(HRM315B** /HRM315C** 모델 전용)

▶ 상실 도어를 열고 난 후에 중실 도어를 끝까지 빼내 주세요.

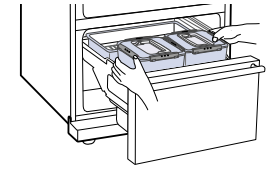


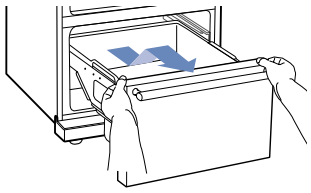
▶ 중실 박스 뒷 부분을 잡고 약간 들어 올려 당기면서 걸림턱을 넘겨주세요.

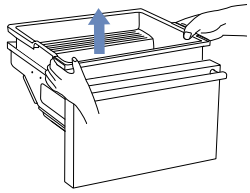


▶ 양손으로 박스를 잡고 들어 올려 빼내 주세요.

주의
- 중실 박스를 꺼내기 위해서 먼저 상실 도어를 열어주세요.
- HRM315D** 모델은 중실에도 롤러를 사용하기 때문에 하실 도어/박스 분해방법을 이용해주세요.







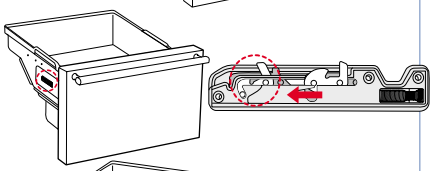
하실 도어/박스 분해 방법 (HRM315D** 모델 중실 포함)

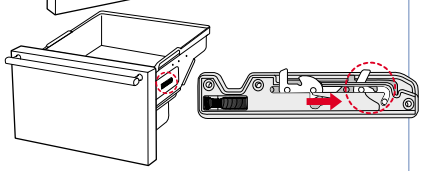
▶ 박스에서 김치통 및 보조용기를 모두 빼내 주세요.

▶ 양손으로 도어 양 옆을 잡은 후에 당기다가 약간 들어 올려 완전히 빼내 주세요.

주의
- 반드시 하실도어를 빼내야 박스를 꺼낼 수 있습니다.

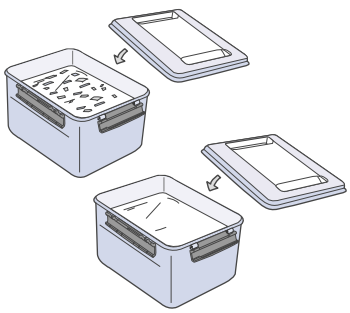
▶ 박스 손잡이를 잡고 박스를 꺼내 주세요.





▶ 청소 후 도어를 다시 조립할 때에는 도어 행거 양 옆의 레바가 앞 쪽에 있을 경우 도어가 닫히지 않으므로 반드시 레바를 점선 표시부로 원위치 시켜 주셔야 도어가 제대로 닫혀집니다.

■ 김치통 세척하기



▶ 김치통에서 초기에 플라스틱 고유의 냄새가 약간 날 수 있습니다. 김치를 넣기 전에 중성세제를 사용하여 세척해 주세요.

▶ 생선이나 김치를 보관할 때 쓰는 플라스틱 용기는 편리하고 효율적이지만, 냄새나 색이 배기 쉽고 쉽게 제거되지 않아 다른 용도로 사용하기가 어렵습니다.

▶ 푸른 잎 채소를 잘게 썰어 통에 넣은 다음 뚜껑을 덮고 하루쯤 두면 냄새가 말끔히 사라집니다.

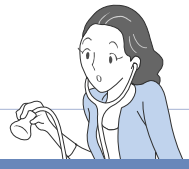
▶ 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 구석구석 문지르면 냄새가 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦으세요.

▶ 장기간 사용시 김치 특유의 색상이 배일 수 있습니다.

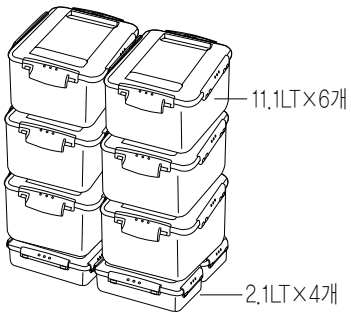
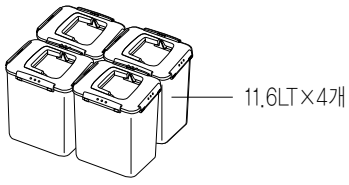
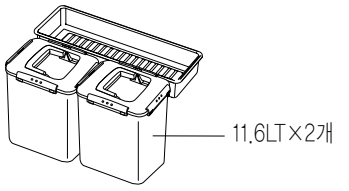
주의
청소할 때는 전원플러그를 꼭 빼주세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다. 김치통 및 뚜껑은 50°C 이상의 물에 넣거나 삶지 마십시오.
- 삶을시 변형됩니다.

참고
- 제품 설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 전원코드가 파손된 경우, 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스 기사에 의뢰해서 교환하세요.
- 제조자가 설치한 것 이외에 형태 변형을 가속하는 어떤 수단이나 기계 장치를 사용하지 마세요.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소 하거나 벤젠, 신나 등을 사용하지 마세요.

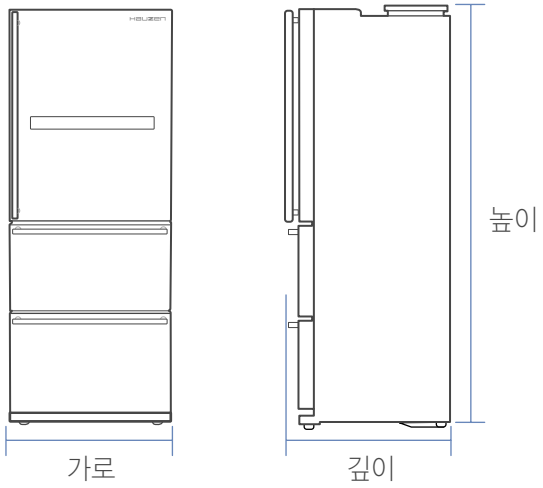
증상	확인	처리
동작이 되지 않아요.	전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인 해 주십시오.	전원플러그를 정상적으로 꽂아 주세요.
	아이콘이 켜져 있나요? (풀림)	잠금/풀림 버튼을 3초 이상 눌러 풀림 (풀림) 상태로 하여 상실/중실/하실 버튼을 눌러 사용하세요.
	운전과 멈춤이 반복되는 것은 냉장고 내부의 온도유지를 위한 정상적인 상태입니다.	
성에나 이슬이 생겨요.	주위 온도나 습도가 높을 경우나 김치냉장고 문을 오랫동안 열어 두거나 자주 열고 닫는 경우에는 성에나 이슬이 생길 수 있습니다.	
	중실/하실에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.	
상실 문이 잘 안 열려요.	냉장고 앞쪽이 뒤쪽 보다 높지 않은가요?	냉장고 조절다리를 이용하여 수평조절을 해주세요.
김치냉장고 앞면/뒷면이 너무 뜨거워요.	김치냉장고를 급속 냉각시키거나 절전을 위해 앞면 둘레와 뒷면에 열이나는 관이 있기 때문입니다. 특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.	
물 흐르는 소리가 나요. (예 : 꾸르륵,지글지글,북북)	김치냉장고 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리입니다. 액체가 기체로 바뀌거나 기체가 액체로 바뀔 때 나는 소리이므로 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요	
김치냉장고 안에서 '뚝뚝 하는 소리가 나요! (예 : 뚝뚝, 달그락, 웅~, 덜컹, 딱딱)	내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작 되거나 멈출 때, 또는 자동으로 전기가 끊어지거나 연결될 때 나는 소리입니다.	
김치냉장고의 식품이 얼 경우	설치장소의 주위온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 식품이 얼 수있으므로 주위온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치 하세요.	주위온도가 5°C이상인 곳에 설치 하세요.
새로 산 김치냉장고 내부에 물기가 있어요.	제품 생산할 때 성능 확인 과정에서 발생 한 것입니다.	사용했던 제품이 아니니 안심하고 사용하십시오.
김치냉장고 문이 잘 안 닫혀요.	냉장고 앞쪽이 뒤쪽 보다 낮지 않은 가요?	조절다리를 이용하여 수평조절을 해주세요.
	상실 선반에 올려진 식품이 문 안 쪽에 걸리지는 않았는가요?	상실 내부 선반 앞쪽에 식품이 튀어 나와 있으면 안쪽으로 밀어 주세요.



증상	확인	처리
이상한 소음이 나요.	설치 바닥이 기울거나 약한 것은 아닌가요?	바닥이 평평하면서 단단한 곳으로 옮겨 주세요.
	김치냉장고 뒷면과 벽면에 다른 물건을 둔 것은 아닌가요?	김치냉장고 뒷면, 옆면에 다른 물건이 있다면 치워 주세요.
	김치냉장고 뒷면과 벽면이 너무 가까운 것은 아닌가요?	김치냉장고 뒷면과 옆면을 벽면에서 5cm이상 띄워 주세요.
김치냉장고 안에서 냄새가 나요.	뚜껑을 덮지 않고 반찬을 보관한 것은 아닌가요?	김치 등의 반찬 류는 반드시 뚜껑을 덮거나 랩을 씌워 보관해 주세요.
	식품을 넣어 둔 통에서 즙이 넘친 것은 아닌가요?	즙이 넘쳐 있을 경우는 마른 행주로 깨끗하게 닦아 주세요.
	육류,생선류,건어물을 비닐포장하지 않고 넣은 것은 아닌가요?	위생 비닐봉투에 넣고 묶어서 보관하세요.
	오랫동안 식품을 넣어 둔 것은 아닌가요?	오래된 식품은 냄새가 날수 있습니다.
경보음이 울려요.	상실문이 열려 있는 건 아닌가요?	김치냉장고 상실문이 2분 이상 열려 있으면 경보음이 울립니다. 문을 닫아 주세요.
표시부 버튼을 눌러도 작동 하지 않아요.	잠금/풀림 버튼을 3초간 누른 후 풀림에 불이 들어온 후 동작을 하십시오.	
김치냉장고를 만지면 전기가 와요.	콘센트나 연장 멀티 콘센트가 접지용인가요?	접지용 콘센트로 사용하세요. (참조 p7)
표시부에 글씨가 나타나요.	온도센서에 이상이 있을때 나타나는 현상입니다. 서비스 센터에 문의해 주십시오. (1588 – 3366)	
표시부가 깜빡거려요.		

모 델 명		HRM315B	HRM315C	HRM315D
유효 내용적	전체 내용적	310ℓ		
	상실	160ℓ		
	중실	92ℓ		
	하실	58ℓ		
무 게		119kg	111kg	109kg
제품크기 (가로×깊이×높이)		693mm X 672mm X 1795mm		
기 후 등 급		N CLASS		
정격전압/주파수		AC 220V/60HZ		
부 속 품		상 실	중 실	
				
			하 실	
				

※ 부속품은 모델에 따라 다를 수 있습니다. 부속품을 따로 구입하려면 삼성전자 서비스 센터로 문의 바랍니다.



참고

● 김치냉장고가 생산된 월을 확인하시려면 상실 안쪽 왼편에 붙어있는 라벨을 확인하세요. 제조번호의 뒤에서 6번째 자리의 숫자가 월을 표시합니다.

예)

1…9 : 1월~9월
A : 10월
B : 11월
C : 12월

폐가전제품은
다음과 같이 처리해 주세요

■ 폐가전제품 처리안내

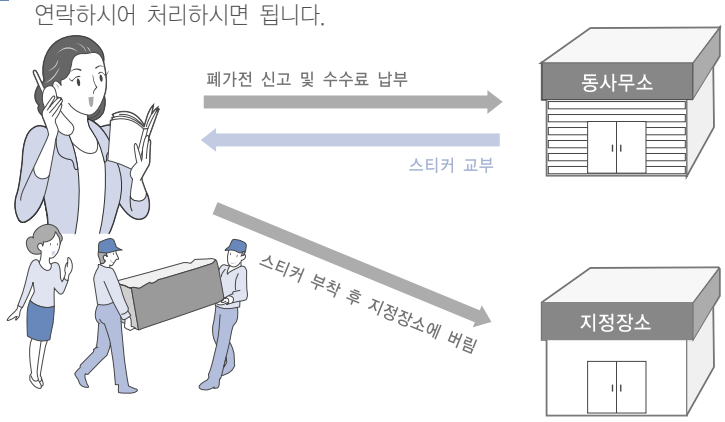
환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 가전제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고 사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우, 신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규제품 구입없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는경우, 관할 동사무소에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



■ 삼성전자의 [녹색경영]

삼성전자는 1992년 6월 환경경영 체제 구축을 통해 환경오염 사고를 예방하고, 지속적인 개선을 위한 '환경방침'을 발표한 데 이어 1996년 5월 [녹색경영]을 선언하였습니다.

삼성전자의 녹색경영은 환경, 안전, 보건을 기업 경영활동의 핵심요소로 인식하고 이를 적극 추진함으로써 인류의 풍요로운 삶의 구현과 지구환경 보전에 동참하겠다는 의지의 표현입니다.

■ 재활용 마크란?

물품을 사용한 후에 발생되는 폐기물 중에서 재활용이 가능한 물품을 사용자가 구별할 수 있도록 표시한 마크입니다.
(예 : 종이류, 고철류, 유리병류, 합성수지류)

■ 재질표시 마크란?

>PS< PE PS

합성수지 부품의 재료를 표시하여 재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자 등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한 마크입니다.

제품보증서

제품 보증
기간은 1년
핵심부품(압축기)
보증기간은 4년
부품보유년한은
7년입니다.

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 피해 보상규정 (재정경제부 고시 제2005-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 삼성전자서비스 (주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

■ 소비자 피해유형

품질 보증기간 이내 / 품질 보증기간 이후

부품보유 기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시

■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할때	제품교환 또는 구입가환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된피해	제품교환	
■ 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생시 또는 교환 불가능시	구입가환급	해당없음
■ 동일 하자로 3회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 4회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가환급	
■ 서로다른 하자로 5회째 고장 발생시		
■ 소비자가 수리의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		정액 감가상각금액 10%가산하여 환급
■ 보증기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지않아 수리가 불가능한 경우		
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시		정액 감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행되지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌경우 서비스를 요청하면 요금을 받게되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.

고장이 아닌 경우

- 제품기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사등으로 인한 설치 부실시
- 구입시 판매조건이 고객이 설치하기로 한 제품을 고객이 재설치 요청시
- 세척 및 이물제거로 인한 서비스 요청시

소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주위 또는 함부로 수리, 개조하여 고장 발생시
- 삼성전자(주)서비스 위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장 발생시 (예:220V 제품을 110V 전원에 사용한 경우)
- 외부충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상발생시
- 삼성전자에서 미지정한 소모품이나 옵션품 사용으로 인한 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생 시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한경우(보증기간 이내 포함) (형광등, 램프류, 필터류, 퓨즈 등)

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr

SAMSUNG

DA68-01698A REV(0.2)

- **김치냉장고를 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 잘 읽어보세요.**
  분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 이 제품은 국내(대한민국)용 입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품개량을 위해 사전예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용 설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치 하지 않을 수 도 있습니다.
- **사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.**

- **서비스센터 대표번호 전국 어디서나**

1588-3366

- **사이버 서비스센터 홈페이지**

www.samsungsvc.co.kr

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다. 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.

- **삼성전자주식회사**

주 소 : 광주광역시 광산구 오선동 271번지
제 조 원 : 삼성광주전자주식회사

- **고객상담실**
  02-541-3000 / 080-022-3000
- **인터넷 홈페이지** www.sec.co.kr / www.hauzen.com
- **인터넷 쇼핑몰** www.gosamsung.co.kr

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 산업자원부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.

- **설치 실명제란?**

당사에서 인정한 설치자격증이 있는 설치기사가 설치 후 설치 확인카드에 인적사항을 기재하도록 하는 제도입니다. 설치 후 반드시 기재사항을 확인하여 주세요.

SAMSUNG **제품보증** 서비스 / 이전 설치 시 편리하므로 고객께서는 반드시 실명기록을 요청하세요.

	설치일자 : . .	
설치점	상 호 :	전 화 :
설치기사	이 름 :	CODE :